

Actualités de SoliCagnole

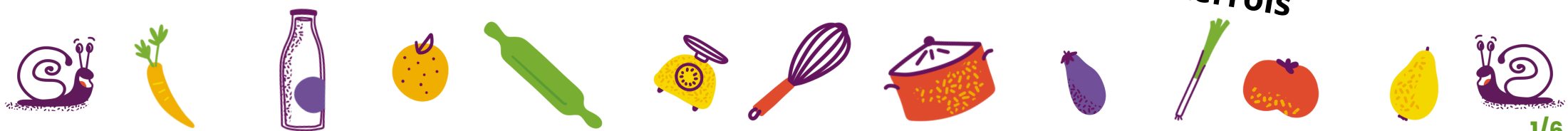
Les ateliers cuisine débutent avec "Histoires de Fanes" et Aurélie



A la Halle aux grains à Toucy



A l'Épicerie Solidaire
de l'Auxerrois



Les Pieds dans la Terre

CE MOIS-CI, PARLONS DU : SARRASIN



Le sarrasin n'est pas une céréale mais fait partie des polygonacées, comme l'oseille ou la rhubarbe...

Dépourvu de gluten, son indice glycémique est faible et ses qualités nutritionnelles intéressantes.

Originare d'Asie, introduit en Europe au 15ème siècle, disparu au 19ème siècle au profit du blé, de l'orge et du maïs, il est à nouveau produit en France, sans doute grâce à sa capacité de résistance aux maladies et à sa capacité à étouffer les mauvaises herbes.

On le trouve dans de nombreuses régions, ce qui permet sa consommation locale. Même si la Bretagne reste sa région de prédilection, le sarrasin valorisant bien ses terres pauvres et sableuses même sans apports d'engrais chimiques.

Cette caractéristique revêt un intérêt particulier en bio, et aujourd'hui 40% de la production française de sarrasin est en bio, avec des producteurs répartis sur tout le territoire.

Outre l'intérêt nutritionnel et environnemental, au plan agronomique, introduire cette culture, qui n'est ni céréale ni légumineuse ni oléagineuse, dans l'assolement des fermes bio permet de diversifier les familles de plantes cultivées. Cette diversité étant un élément essentiel de l'agriculture bio, gage de durabilité et de productivité...

Mais aujourd'hui parler du sarrasin, c'est évoquer la confrontation entre conventionnel et BIO. Si tout le monde connaît le Glyphosate, beaucoup ignorent le Prosulfocarbe . Et cela concerne la BIO.

LE PROSULFOCARBE

Le PROSULFOCARBE est un *herbicide sélectif*, utilisé sur blés et orges depuis 1990. Il est principalement employé après les semis, en octobre et novembre. Ce produit reste l'un des plus utilisés en France aujourd'hui, en deuxième place avec plus de 7000 tonnes/an.

Le problème est qu'il est *très volatil*, et se répand jusqu'à 1.5 kms. Lorsqu'il est utilisé en Agriculture conventionnelle, il contamine les cultures en BIO.

C'est la raison pour laquelle, le jeudi 28 novembre La Confédération paysanne, la coopérative Cocebi (première coopérative céréalière bio en France) et le Groupement des agriculteurs bio de l'Yonne (GABY) ont manifesté devant les locaux de la DDT(Direction Départementale des Territoires)

Cette année, les aléas climatiques, comme en 2022, ont retardé la maturité des graines et leur récolte a coïncidé avec la période de pulvérisation des céréales cultivées en conventionnel.

Il faut savoir que toutes les cultures, fruits, légumes ou sarrasins par exemple présents au moment du traitement risquent la contamination. Au plan national, entre 2020 et 2022, 140 fermes bio ont été touchées pour plus de 550 tonnes de sarrasin et une perte estimée à 550 000 euros. Et l'année 2024 s'annonce très mauvaise

Dans l'Yonne, cette année c'est au moins 50 tonnes de sarrasin qui ne pourront pas être commercialisées et qui vont être détruites dans des unités de méthanisation.

**Une perte pour les producteurs concernés mais aussi pour toute la filière,
notamment sur la coopérative de Nitry, la Cocebi.**

En 2022 c'était 170 Tonnes de produits déclassés invendables, l'équivalent de 200 000 € de perte.

Pour information, en BIO, c'est le producteur qui doit prouver que le sarrasin récolté n'a pas été contaminé, en demandant, à ses frais, des analyses toxicologiques.

En conventionnel, faute de contrôles, personne ne sait si les parcelles sont aussi contaminées...

Les demandes réitérées ce jeudi 28 novembre auprès des services de l'Etat sont :

- D'indemniser les agriculteurs à la hauteur de leurs pertes ..
- De montrer plus de volontarisme à faire respecter les distances de sécurité de pulvérisation vis à vis des riverains obligatoires depuis 2023 : 10 à 20 mètres, selon le matériel de pulvérisation.
- D'appliquer des sanctions aux contrevenants. Le caractère volatil du produit ne pouvant servir de justification à l'impossibilité de contrôler.

La filière s'est dite prête à proposer des solutions pour aider la DDT.

L'idéal étant, par exemple, comme en Belgique, d'interdire définitivement ce produit en France.

**Pour la protection du "VIVANT",
ensemble, développons
l'Agriculture BIOLOGIQUE !!!**





Présentation d'un partenaire
de SoliCagnole :
"Un déjeuner sur l'herbe à Toucy"

Horaires d'ouverture
Mardi, mercredi, vendredi de
09h30 à 12h30 et de 16h à 19h
Le samedi de 8h30 à 13h

En cette fin d'année, vous avez envie "d'authentique", de vous faire plaisir avec des produits de Qualité, qui respectent à la fois l'Environnement et les Consommateurs.trices que vous êtes,

RENDEZ-VOUS au magasin de producteurs :

"Un Déjeuner sur l'Herbe", situé au 8 rue Paul Bert à Toucy.

Vous y serez accueillis par l'un ou l'une des producteurs.trices qui l'ont créé, il y a maintenant 21 ans.

Leur but :

S'associer pour vous proposer leurs productions BIO, regroupées dans un point de vente.

A votre disposition : des légumes, fruits, œufs, viande, charcuterie, poissons, pâtes fraîches, produits laitiers, légumineuses, farines, huiles, jus de fruit, cidres, tisanes, vins, confitures.

Et comme leur objectif est également de vous proposer un « panier repas » complet, intégralement BIO, ils ont complété leur offre avec les produits suivants : pâtes, céréales, pain, fruits secs, chocolat, café, thés, tisanes, vins, cidre, miel, biscuits.

"Un Déjeuner sur l'Herbe" n'est pas un magasin comme un autre : c'est un magasin où les produits des producteurs bio locaux vous y sont vendus en direct, des producteurs aux consommateurs, et en présence des producteurs qui se relaient au magasin pour vous donner les informations sur leurs produits et pratiques agricoles (agriculture bio), des conseils pour cuisiner aussi.

SoliCagnole est très heureuse et fière, de compter "un Déjeuner sur l'Herbe", parmi ses partenaires pour le démarrage de ses Caisses de Solidarité en Puisaye-Forterre.

Recette du mois

Sablés à la farine de Sarrasin
proposée par Aurélie

Ingrédients pour 2 plaques de biscuits

- 210 g de farine de sarrasin
- 120 g de sucre (Possibilité de mélanger 2 sucres différents : par exemple : 40 g de sucre Muscovado et 80 g de sucre blond)
- 120 g de beurre mou (demi-sel)
- ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 1 œuf à température ambiante
- Epices comme cannelle en poudre, gingembre ou vanille , selon vos goûts

Recette

- Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir un crème. Incorporer l'œuf puis la farine et le bicarbonate, et les épices selon votre envie.
- Former une boule aplatie et réfrigérer un peu (pas trop longtemps car la pâte est très cassante quand elle est froide).
- Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné (elle colle !!!), à une épaisseur de 3 ou 4 mm (les biscuits gonfleront un peu).
- Cuire à 170°C, 10 à 15 min.
- Déguster chaud ou refroidi selon votre degré de GOURMANDISE !!!

SoliCagnole



vous souhaite de Belles fêtes de fin d'année !!!

*Chacun son truc, moi
je préfère ce plat aux
sablés d'Aurélie !*

